Carte
Simone, le resto

Pour commencer, to begin

OLIVES À LA PISTACHE, STUFFED OLIVES WITH PISTACHIO — 7
RILLETTES DE SAUMON, BAIE ROSE ET ANETH, SALMON RILLETTES — 9
JAMBON SERRANO RESERVA, JAMON SERRANO RESERVA — 9
SAUCISSON D'AVEYRON, FRENCH STYLE DRY SAUSAGE — 7

Entrées, Starters

TERRINE DE LÉGUMES, CONDIMENT HOUMOUS, POIVRON, PERSIL CIBOULETTE — 16
VEGETABLES TERRINE, HOUMOUS, RED PEPER AND CHIVES/PARSLEY OIL

RIS DE VEAU CROUSTILLANT, MOUSSE POMMES DE TERRE PARMESAN,CHAMPIGNONS — 22
CRUNCHY SWEETBREAD, PARMESANAND POTATO FOAM, MUSHROOMS

GAMBAS PÔELLÉES, SAUCE COCO CURRY MASSAMAN, PICKLES DE CONCOMBRE — 18
PRAWNS, COCONUT AND MASSAMAN CURRY SAUCE, CUCUMBER PICKLES

TARTARE DE VEAU ET HUÎTRE, SAUCE AU BEURRE NOISETTE, CITRON — 19
VEAL AND OYSTER TARTAR, BROWN BUTTER SAUCE, LEMON, HAZELNUT

Plats, main courses

PIGEON DE PORNIC, BUTTERNUT, POTIMARRON, RAISIN, JUS GASTRIQUE** — 42
PORNIC FARMED PIGEON, BUTTERNUT AND HOKKAIDO SQUASH, GRAPPES

**** OPTION MAGRET DE CANARD FERMIER** — 32

SÉRIOLE ET ANGUILE FUMÉ, RISO À L'ENCRE DE SEICHE, ÉPINARD, CITRON/MOUTARDE — 38
AMBERJACK AND SMOKED EEL, SQUID INK RISO, SPINACH, LEMON/MUSTARD

CÔTE DE PORC DE MONTAGNE, PURÉE POMMES DE TERRE, JUS RÉDUIT AU THYM — 30
MONTAIN PORK CHOP, MASHED POTATOES, REDUCED CHICKEN JUS WITH THYM

RISOTTO POIVRONS AUBERGINE, RICOTTA FUMÉ, HUILE DE POIVRONS ROUGE — 25
RED PEPPER AND AUBEGINE RISOTTO, SMOKED RICOTTA, RED PEPPER OIL

Fromages, Cheeses

ASSIETTE DE NOS FROMAGES AFFINÉES, CHEESE PLATTER — 15
TOMME DE BREBIS, CONFITURE DE CERISE, SHEEP TOMME CHEESE, CHERRY JAM — 9
COMTÉ VIEILLE RÉSERVE, NOIX TORRÉFIÉES, OLD STYLE COMTÉ CHEESE — 9
VERRE DE SAVAGNIN OXYDATIF 6CL — 6

Desserts, desserts

CHEESECAKE AU MARRON, COULIS DE POIRE — 13
CHESTNUT CHEESECAKE, PEAR COULIS

MOELLEUX CHOCOLAT AU COEUR PRALIN CACAHUÈTE, GLACE BANANE — 12
MELTING CHCOLATE PUDDING WITH HEART OF PEANUT PRALIN, BANANA ICE CREAM

TARTELETTE FIGUES / PISTACHE / YUZU, GLACE AU YAOURT GREC À LA ROSE — 13
FIG / PISTACHIO / YUZU TARTLET, GREEK YOGHURT ICE CREAM

AFFOGATO FRANGELICO : CAFÉ, GLACE VANILLE, LIQUEUR NOISETTE — 10
AFFOGATO FRANGELICO : COFFEE, VANILLA ICE CREAM, HAZELNUT LIQUOR

GLACE CITRON À LA FAISELLE DE NORMANDIE — 8
LEMON ICE CREAM MADE OF COTTAGE CHEESE FROM NORMANDIE

IRISH COFFEE — 12

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

insta : Simone_le_resto

Prix net en euros, Bank surcharge non Euros zone

allergies, nous consulter

Déjà 10 ans à vos côtés

Simone, le resto c'est une longue histoire,
partie d'une rencontre à l'école hôtelière,
Charles et Julien ont acquis plusieurs expériences
avant d'ouvrir leurs restaurants.
10 ans après l'ouverture, ils sont toujours aux manettes
l'un en cuisine, l'autre en salle.
Simone, la cave non loin de là offre une expérience tapas,
avec toujours une super sélection de vins naturels ou biodynamiques,
ce qui correpond à leur vision du vin.
La carte ainsi que la sélection de vins évolue au fil des saisons
Merci de votre venue et régalez vous

Apéritifs

Bière artisanale blonde ou blanche	6,5 / 7
Spritz maison, liqueur Sarti 20cl	10
Pastis 4cl	5
Vermouth blanc / rouge 6cl	5
Coupe de Champagne Gimonet Gonet 14cl	15
Gin Matteï, Tonic Fever Tree 20cl	10
Glenfiddich 12 ans / Aberlour 12 ans 4cl	12 / 14

Boissons sans alcool

Bière artisanale sans alcool	6,5
Kombucha 37,5cl	7
Limonade 33cl	5
Jus Pomme, abricot, orange, ananas 25cl	4
Coca-Cola rouge ou Zéro 33cl	5,5
Eau Gazeuse Orezza 50cl / 100cl	5 / 9
Evian Badoit 50cl	5

Pour vos déjeuners,
notre menu change chaque semaine
3 service 29€ / 2 service 25€

Repas confidentiel, entre amis, en famille ou
business, nous vous proposons notre salle
privative accueillant maximum 10 personnes